



## Eiker Holtefjell ung 200 g

En fast, norsk rødkittost laget på pasteurisert kumelk fra Eiker Gårdsysteri. Osten er fyldig, har en meget god smelteevne og perfekt til topping på pizza. Osten har mange bruksområder og egner seg til gratinering, pasta og smaksforsterking i sauser, i tillegg til det tradisjonelle ostebordet. Eiker lager all ost på egenprodusert melk og osten er modnet 3-6 måneder.

Eiker Gårdsysteri ligger i Hokksund i Buskerud, og eies og drives av Ida og Even. De har ca 60 frittgående kuer, dyrevelferd er høyt prioritert, og de bestemmer selv når de vil melkes, spise og sove, altså et tidsmessig løsdriftsfjøs. Kuene melker ca 2,8 ganger i døgnet, de kan ligge på egne kumadrasser og kan klø seg på en spesialdesignet roterende kubørste, der de har fri tilgang til ferskt fôr. Eiker Gårdsysteri har i tillegg til ysteri, en gårdsbutikk og et selskapslokale, der man kan se ned i fjøset. Eiker startet osteproduksjon i 2003, og har et rikt ostesortiment, blant annet Camembert, tre modninger av Holtefjellostene, Eikern, Tilsiter, Sundvolden, Hjertebrie med flere. Alle ostene til Eiker er uten konserveringsmidler og tilsetningsstoffer og fôret er spesiallaget for å gi jevn og god kvalitet på melken hele året.

<b>Produktnummer</b>	901109
<b>EPD-nummer</b>	6499412
<b>Antall i kartong</b>	6



\* 6 4 9 9 4 1 2 \*

Holtefjell har mange bruksområder; til gratinering, i sauser, revet over pasta, i salater, marinert til tapas, i osteanretninger, i dessert eller rett og slett på smørbrød.

Dette er en eksklusiv fastost med rødkittskorpe uten hullsetting. Osten er fyldig med en kraftig aromatisk smak som forsterkes under modning.

Fasthet



Fyldighet



Skarphet

